



РАЗЯДКИ ЗА СПОДЕЛЯНЕ

Тарама от калкан с препечени домашни хлебчета поръсени с тогараши и сусам — 9.00 лв

Микс маслини мариновани в пикантни подправки и зехтин от остров Крит — 9.00 лв

Севиче от лаврак, червен лук, лайм, юзу и мисо — 16.00 лв

Тартар от блек ангъс, мариновано в соев и стриди сос, самардала, с маринован лук и златен прах — 19.00 лв



САЛАТИ И ПРЕДЯСТИЯ

Кореноплодни — салата с печено цвекло, целина и моркови с мусот български и гръцки сирена — 16.00 лв

Салата с биволска бурата, розов домати, листен микс, маслини, орехи и дресинг с нар и балсамико — 18.00 лв

Скариди с манго, чили сос и сечуански пипер — 18.00 лв

Октопод върху хрупкав ориз с пик. сос от печ. домати с шери оцет и песто от рукола — 27 лв

Гъоза със свинско и скариди — 16.00 лв



СУПИ И ОСНОВНИ

КРЕМ СУПА с манатарки и трюфел — 13.00 лв

ТОМ ЯМ — традицията не е това, което беше кокосово мляко, китайска жълта гъба, телешко шекмбе, кафир лайм и галангал — 13.00 лв

ЗЕЛЕНЧУКОВО КЪРИ (вегетарианско) с тайландски босилек и жасминов ориз — 21 лв

ЧЕРЕН ОРИЗ С МОРСКИ ДАРОВЕ, зеленчуци, кокос и пикантни подправки — 21 лв

СОБА НУДЛИ СЪС СКАРИДИ, едамаме, чушка, сусам и ароматен сос понзу, и кокос — 21 лв

БАВНО ГОТВЕНО СВИНСКО КОРЕМЧЕ в кимчи подправки и печено зеле — 25.00 лв

ХРУПКАВА ПАТЕШКА ЛАЗАНЯ с уонтон кори, с гарнитура от сотирани зеленчуци, тайландско къри и тонкацу сос — 23.00 лв

СТЕК ОТ РИБА ТОН с азиатски ориз и зеленчуци с яйце — 29.00 лв

БЛЕК АНГЪС с аспержи и картофи поднесено с печен сос и тасманийски пипер — 46.00 лв



ДЕСЕРТИ

Лимонов тарт с швейцарски меренг — 8.00 лв

Бял шоколад с маракуя и сладолед с ананас — 8.00 лв

Шоколадов мус с горски плодове и орехова бисквита — 8.00 лв

Дъска гръцки сирена и колбаси — 16.00 лв